



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

600 g Holunderbeeren

300 g Zwetschken

100 g Äpfel

150 ml Wasser

200 g Zucker

1 Stk. Zimtrinde

3 Stk. Gewürznelken

Vanille

Saft einer Zitrone

Zitronenschalen

unbehandelt, abgerieben

2 EL Puddingpulver, Vanille

2 cl Obstschnaps

Holler-Zwetschken-Röster

Zubereitung

- Holunderbeeren abrebeln, Zwetschken entkernen und vierteln, Äpfel/Birnen entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Das vorbereitete Obst mit Wasser (anfangs etwas weniger nehmen), Zucker und Gewürzen in einem breiten Topf zum Kochen bringen.
- Auf kleiner Flamme sanft einköcheln lassen, bis die Früchte ein runzeliges Aussehen haben und der Saft klar ist – dauert 15-25 Minuten.
- Dazwischen immer wieder umrühren und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.
- Zum Binden Puddingpulver/Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser glatträumen und in den kochenden Röster einrühren – kurz aufkochen lassen und wenn gewünscht mit Obstbrand bzw. -likör verfeinern.

Mein persönlicher Tipp

Auch aus Marillen, Brombeeren, Quitten, Kirschen oder Weichseln lässt sich nach diesem Rezept wunderbar Röster herstellen.:)

Magdalena Mehringer

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus Omas Küche*



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts-Fonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

